

MENU

STRANDPAVILLONEN HORNBÆK

FROKOST

AVOCADOTOAST

Chunky avocado, smilende æg, tomat, syltede rødløg, parmesan, grillet brød og grøn salat.

140,-

RØDSPÆTTEFILETER MED REMOULADE

Pandestegte rødspættefileter, grillet rugbrød, hjemmelavet remoulade, citron og rugbrød.

140,-

RØDSPÆTTEFILETER MED HÅNDPILLEDE REJER

Pandestegte rødspættefileter, grillet rugbrød, håndpillede rejer, mayonnaise, citron og rugbrød.

160,-

ROSÈ REJER

12 stk. rosérejer med grillet brød, aioli og citron (pil-selv)

145,-

STRAND P. TOAST

Håndpillede rejer, stenbiderrogn, dild, rødløg i hjemmerørt mayonnaise og grøn salat.

135,-

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmulsinger fra Limfjorden, fennikel, rosmarin, fløde og friske krydderurter. Serveres med home fries og aioli.

185,-

STJERNESKUD

Klassisk med dampet og pankopaneret rødspættefilet, håndpillede rejer, rogn, rød dressing, grillet grøn asparges og citron.

175,-

CHÈVRE SALAT

Romaine salat i vinaigrette, gratineret gedeost, tomater, syltede rødløg, edamamebønner, cashew-nødder og croutoner.

145,-

CAESAR SALAT

Romaine salat, caesar dressing, grillet kylling, tomater, parmesan og croutoner.

145,-

PRINSER & PRINSESSER

FISKEFILET MED POMMES OG REMOULADE

125,-

BØRNEBURGER MED POMMES

125,-

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

95,-

VEGGIE SALAT

Romaine salat, gomadressing, falafel, kikærter, gulerødder, tomater, grønne asparges, edamamebønner, quinoa, syltede rødløg og croutoner.

145,-

STEAK TARTARE

SP's røgte tatar af okseinderlår med salat vendt i vinaigrette. Serveres med home fries og aioli.

175,-

STRAND P. BURGER

Grillet burgerbøf i økologisk brischoebolle, dobbelt mature cheddar, bacon crumble, salat, syltet agurk, rødløg og SP burgersauce. Serveres med home fries og aioli.

185,-

VEGGIE BURGER

EMPTY-bøf i økologisk brischoebolle, mature cheddar, salat, syltet agurk, rødløg og SP burgersauce. Serveres med home fries og aioli.

185,-

CHICKEN BURGER

Fried Chicken i økologisk brischoebolle, mature cheddar, salat, syltet agurk, syltet rødløg og SP burgersauce. Serveres med home fries og aioli.

185,-

SIDEORDERS

HOME FRIES TRØFFEL & PARMESAN

75,-

EBI REJER MED CHILI MAYO

65,-

GRATINERET GEDEOST MED TRØFFEL

75,-

BURRATA MED SAN MARZANO TOMATER

75,-

MINI CAESAR SALAT

65,-

AIOLI

15,-

DESSERTER

PROFITEROLES MED HJEMMERØRT VANILJEIS OG CHOKOLADESAUCE

125,-

GATEAU MARCEL MED VANILJEIS

125,-

RABARBERTRIFLI

125,-

CREME BRULÉE

125,-

2 KUGLER VANILJEIS MED CHOKOLADE

95,-

Spørg personalet ift. allergener og gluten.

DRIKKEVARER

SNACKS

Grønne oliven Nocellara 40,-
Røgede saltmandler 40,-
Trøffelchips 50,-
Home fries trøffel parmesan 75,-

WHITE WINE BY GLASS

Le Marlou Blanc, Colombard, Frankrig 95,- / 335,-
Chardonnay, Bellevaux, Frankrig 125,- / 395,-
Riesling, RG Halbtrocken, Tyskland 125,- / 560,-
Sancerre, Louis Miller, Loire, Frankrig 145,- / 595,-

RED WINE BY GLASS

Etoile Rouge, DM, Frankrig 95,- / 335,-
Rosso, Il Poggione, Toscana, Italien 110,- / 395,-
Pinot Noir, Maison de Cray, Frankrig 145,- / 525,-

ROSÉ & BOBLES BY GLASS

Luc Saint Roche Rosé, Frankrig 95,- / 375,-
Blanc de Blancs Brut, Charles Bailly, Frankrig 85,-

APERITIF / BEFORE FOOD

Aperol Spritz / Hugo Spritz 135,-
Lillet Rouge 135,-
Kir Royal 85,-
Gin Tonic 125,-
Bobler Blanc de Blancs 80,-
Negroni 135,-

DRINKS & COCKTAILS

Sjusser 4 cl. 125,- (Lux labels +20)
Mojito 135,-
Dark 'N' Stormy 135,-
Gin Hass 135,-
Espresso Martini 135,-
Passion Martini 135,-
White Russian 135,-



FADØL / DRAFTBEER

Carlsberg & Tuborg Classic 0,45 69,-
Kronenbourg Blanc 1664 0,45 78,-
Grimbergen Double Ambrée ,033 76,-

BOTTLES

Carlsberg Pilsner 50,-
Jacobsen Yakima IPA 68,-
Jacobsen Brown Ale 68,-
Carlsberg Nordic 0,0 50,-

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sport,
Lemon, Tonic & Danskvand 58,-
Red Bull 60,-

ØKOLOGISK JUICE

Hyldeblomst eller Rabarber 58,-
Hjemmelavet limonade 55,-

COFFEE & TEA

Americano 40,-
Latte / Cappuccino / Chai 50,-
Cortado db. Shot 40,-
Dobbelt espresso 35,-
Iskaffe salted caramel 50,-
The - Østerlandsk Thehus 45,-
Harlekin, Ladygrey & Lakrids
Irish Coffee / French coffee 125,-
Havremælk +10,-

WATER

Sparkling / Still 65,-
Naturligt mineralvand fra Boring 7, Bornholm 75 cl.

AVEC & LIKØR

Cognac Martell V.S. 95,-
Whisky Chivas Regal 12 years 120,-
Sambuca Ramazotti 70,-
Grappa Reserva Negroni Antigua 95,-
Cointreau 80,-
Baileys 80,-

PORTVIN

Late Bottled Vintage, Porto 95,-
Vieux Pineau des Charentes Blanc 120,-
Château de Montifaud, Frankrig